



DOUBLE LAYER BANANA MINT CHEESE CAKE

QimiQ BENEFITS

- No content maintained
- No content maintained



30



medium

INGREDIENTS FOR 1 CAKE TIN 9" Ø

FÜR DEN BODEN

159 g Graham crackers, crumbled

70 g Butter, melted

Butter, for the baking tin

FÜR DEN CHEESE CAKE

250 g QimiQ Sauce Base

120 g Sugar

1 Vanilla pod(s)

30 g Corn starch

350 g Cream cheese

100 g Sour cream 20 % fat

150 g Whole egg(s)

1 Lemon(s), juice and finely grated zest

40 g Glucose syrup

130 g Banana puree

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip

125 g QimiQ Classic

100 g Cream cheese

60 g Sugar

30 g Lemon juice

5 g Gelatin 220 Bloom

6

METHOD

1. Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Cheese Cake Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Die Masse auf den Keksboden gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen.
5. Kuchen über Nacht durchkühlen lassen.
6. Für das Topping: Alle Zutaten (außer die Gelatine) zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die geschmolzene Gelatine zügig unterrühren.
7. Die Masse auf den Cheese Cake gießen und kühlen.